

White IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **47**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **30.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (50.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (33.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (3.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (3.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	40 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	30 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	30 g	1 min	15 %
Na zimno	Jarrylo	60 g	5 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	100 g	Gotowanie	10 min